



Medienkonferenz Weideschlachtung 9. Juni 2015

Vom Vegetarier zum nachhaltigen Fleischproduzenten

Nils Müller, Betriebsleiter, Bauernhof Zur Chalte Hose, Forch ZH

Mein Schulweg führte mich täglich an einem kleinen Schlachtlokal im Bündnerland vorbei. Für uns Kinder war es spannend und schauerlich zugleich, durch die angelaufenen Scheiben zu schauen, wenn geschlachtet wurde. Mein Vater war Vegetarier und wir hielten viele Tiere zuhause, ein veritabler Minibauernhof. Ich war täglich mit all den Tieren zusammen. Durch diese Prägung wollte ich keine Tiere mehr essen. So wuchs ich vegetarisch auf, als es noch nicht in Mode war wie heute. Erst viel später beschäftigten mich die Tiertransporte und die Art, wie man mit den Tieren umgeht, seien es Schweine, Rinder, Kälber oder Hühner.

Via Vegetarismus und Jäger's Fischerzunft zur „Chalte Hose“

Ich absolvierte die landwirtschaftliche Ausbildung am Strickhof inklusive der praktischen Lehrjahre als Vegetarier. Das war eine harte Zeit: Viel körperliche Arbeit und manch ein Kopfschütteln der Berufskollegen. Die Wende kam später als ich in die Gastronomie kam. Einerseits hatte ich immer noch die ethischen Grundwerte aus meiner Jugend im Kopf, arbeitete aber mit den besten Produkten aus der ganzen Welt. Eine Station während der Hotelfachschule war die Fischerzunft von André Jaeger in Schaffhausen. Diese Welt verleitete mich zum Probieren, obwohl ich wusste, dass die richtige Qualität eigentlich nicht hier, sondern bei der Geburt der Tiere beginnt. Diese Zeit formte jedoch meinen Gaumen, der mir nun hilft, die Qualität schlussendlich auf dem Teller auch beurteilen zu können.

Die Jugenderinnerungen waren Motivation und Antrieb, es besser machen zu wollen, vor allem für die Tiere. Mit der Übernahme des Bauernhofs „Zur Chalte Hose“ vor gut vier Jahren spielten diese Gedanken immer mit. Wie können wir das Leben der Tiere verbessern und trotzdem ein gutes Produkt für den Menschen schaffen? Wie können wir den Tieren Respekt und Würde zurückgeben? Diese Fragen beschäftigten uns. Bei einem Besuch der Hermmansdorfer Landwerkstätten in Deutschland noch vor dem Kauf unseres Hofes lernten wir Karl Ludwig Schweisfurth persönlich kennen. Dieser Visionär prägte und motivierte uns, etwas zu ändern bei der Produktion von Lebens-Mitteln. Zusammen mit meiner Lebenspartnerin Claudia Wanger und dem FiBL-Berater Eric Meili, unserem Mitstreiter seit der ersten Stunde, machten wir uns ans Werk. In der ersten Etappe holten wir uns die schwierigen Bewilligungen und bauten die Tierhaltung wie auch den alten Hof zukunftsfähig neu auf.

Kraftfuttermittelfütterung an Wiederkäuer ist unverantwortlich

Wir halten eine kleine Angus-Mutterkuhherde nach allerhöchsten, ethischen, ökologischen und artgerechten Grundsätzen. Wir füttern nur Gras, Grassilage und Heu nach dem Prinzip „Feed no Food“. Im Zeitalter der Hungerkrise ist es unverantwortlich einem Wiederkäuer Mais, Getreide und Soja zu füttern und so die Ernährung der Menschen zu konkurrenzieren. Wir pflegen mit unseren Tieren das Kulturland und im Sommer die Alpweiden. Neben den Rindern gehört eine kleine, gut strukturierte Gruppenhaltung für Pferde zum Betrieb. Sie haben permanent freien Auslauf, einen Liegeraum mit weichen Schlafmatten, Raufen mit Heu und einen Futterautomat. Das natürliche Bewegungs- und Fressverhalten der Pferde wird dadurch ideal befriedigt. Unsere Pferde leben „barhuf“ wie die Natur es vorgesehen hat. Weiter züchten wir alte Rassen wie Turopolje-Schweine oder Sulmthaler Hühner. ./.

Darauf folgte das Projekt Weideschlachtung, da für uns und unsere Tiere der letzte Tag nicht gelöst war. Es folgte ein langes Bewilligungsverfahren mit dem ersten Nein der Behörden. Parallel absolvierte ich die Jägerausbildung im Kanton Zürich. Die notwendige Infrastruktur auf dem Hof musste aufgebaut und angepasst werden. Die Bewilligung für die ersten 10 Tiere folgte dann im Dezember 2014.

Keine bessere Variante für den letzten Tag

Bereits nach drei Schlachtungen gibt es aus meiner Sicht für meine Tiere keine bessere Variante mehr, den letzten, aber entscheidenden Tag in ihrem Leben zu gestalten. Man sieht und spürt, dass die Tiere zuhause im Herdenverband keinerlei Stress ausgesetzt sind. Auch nicht wenn ein Artgenosse augenblicklich ausscheidet durch den gezielten Schuss ins Hirn. Für die anderen geht, wie in der Natur, der Alltag mit der Futteraufnahme gleich wieder weiter. Der grosse Pflanzenfresser hat kein Abstraktionsvermögen. Die eingesetzte Kleinkalibermunition .22 Magnum verursacht eine tiefe und sichere Betäubung. Das Projektil bleibt im Kopf stecken und gibt damit 100% ihrer Energie ans Hirn ab. Da kein Ausschuss produziert wird, gibt es keine Gefahren für die anderen Tiere noch für den Menschen. Mit der mobilen Schlachtbox erfüllen wir alle hygienischen Anforderungen, für ein zeitgemässes Lebens-Mittel.

Als Gastronom bin ich überzeugt, dass Weideschlachtung nicht nur tierfreundlicher ist, sondern auch qualitativ einen Gewinn bietet. Der Schlachtstress wirkt sich negativ auf die Fleischqualität aus. Stimmt der Säuregrad nicht, reift das Fleisch nicht optimal und wird nicht gleich zart. Zudem wissen meine Kunden wie das Tier gelebt hat, was es gefressen hat und wie es gestorben ist. Wenn das ganze Leben von Geburt bis zum Tod ausser der Alpung auf dem eigenen Betrieb stattfindet, kann ich lückenlose Aufklärung bieten und die Verantwortung für das Töten eines Tieres übernehmen. Das geht nicht am Fließband, im Sekundentakt unter dem Diktat von Effizienz und der Seelenlosigkeit von Automaten.

Das Tier soll ganz verwertet werden

Rindfleisch in unserem Land so zu produzieren, wie wir das tun, ist nachhaltig für die Umwelt und gibt auch den beteiligten Menschen befriedigende Arbeit, davon bin ich überzeugt. Zu unserem gesamtheitlichen Ansatz gehört auch, dass die Tiere regional und ganz verwertet werden, da machen wir auch vor den Innereien keinen Halt. Alles ist schlussendlich Eiweiss und manches Unbekannte schmeckt noch viel besser.

Karl Ludwig Schweisfurth sagt dazu: Die Antwort liegt für mich in der „Rückkehr zum menschlichen Mass“. Das heisst, statt riesiger Produktionsstätten kleine überschaubare und regionale Einheiten, in denen wieder Nähe hergestellt wird zwischen dem Ort, an dem die Tiere leben und dem Ort, an dem sie umgewandelt werden in Fleisch, Schinken und Würste. So können wir tierhaltende Bauern und Metzger in der Region wieder zusammenbringen und den Menschen in den Mittelpunkt des Umwandlungsprozesses stellen – denn Lebens-Mittelerzeugung ist eine Veranstaltung von Menschen für Menschen! Nicht von Maschinen für „Maschinen-Menschen“.

Unser Dank geht an:

Das Veterinäramt Kanton Zürich für die konstruktive Zusammenarbeit
Schlachtlokal Küsnachter Berg und Umgebung

Patrick Föllmi, Metzger in Gossau

Sabine Hartmann, Vier Pfoten

Martin Pestalozzi, Anwalt

Vanessa Gerritsen, Stiftung für das Tier im Recht

Gerd Kämmer, Naturschutzhof Bundewischen

Hermann Maier, Weideschlachtungspionier (www.uria.de)

Jagdgesellschaft Herrliberg

Und an alle die vielen anderen Menschen, welche das Projekt unterstützen.